

Receitas
da Mamãe



Atacadão

São
Roque

2ª Edição

O primeiro passo na criação de uma boa receita
é escolher os ingredientes certos.



Adivinha quem está sempre presente?



SAC 0800 7041909
VISITE NOSSO SITE 
www.sococo.com.br

SIGA-NOS
f @ sococobrasil

QUEM SOMOS

Somos uma empresa familiar que há anos contribui com o crescimento de Feira de Santana, nossa querida Princesa do Sertão. Cidade onde possuímos quatro lojas e um centro de distribuição que nos permite atender grande parte do território baiano. O nosso maior compromisso é com a sua satisfação.

Essa é a 2ª edição do livro Receitas da Mamãe, uma homenagem à todas as mães que passam horas dentro das nossas lojas pensando nos desejos e necessidades de cada membro da família. Em cada sorriso na mesa do café, almoço, lanche ou jantar estamos presentes e nos sentimos muito honrados por isso.

Conversamos com lindas clientes de nossas lojas e estas compartilharam receitas especiais para a 2ª edição do livro e o resultado disso você pode conferir agora. Foi tudo feito com muito carinho, esperamos que gostem!





Select Horti



ADRIA



FRANGO
FRESQUINHO

TUDO
FRESQUINHO
é MELHOR!



FRANGO INTEIRO RESFRIADO



MAIS CARNE

O Fresquinho da Gujão tem mais carne porque respeita o limite de água permitido pelos órgãos reguladores.



MAIS SABOR

O Fresquinho da Gujão tem mais sabor porque é resfriado e assim as fibras da carne são preservadas.



MAIS SEGURANÇA

O Fresquinho da Gujão tem mais segurança porque é inspecionado e feito sob rigoroso controle de qualidade.

GUJÃO
www.gujao.com



@gujaolimentos



Terezinha

Me chamo Terezinha de Cerqueira Brandão, sou casada há 47 anos. Tenho 4 filhos, Lorena, Igor, Ludmila e Leonardo. Deus me abençoou com 8 netos maravilhosos. Me sinto uma mãe realizada e muito feliz. Sem palavras para descrever minha gratidão pelos meus filhos e netos.



Torta Especial de Frango

Ingredientes:

1kg de peito de frango cozido e desfiado
3 dentes de alho picado
1 cebola grande picada
3 tomates sem casca e sem semente picados
1 tablete de caldo de galinha
1 lata de ervilha
Azeitona (à gosto)
Azeite para refogar

Massa:

500g de farinha de trigo
2 colheres de queijo parmesão ralado
1 colher de sobremesa de açúcar
1 colher de sopa de fermento químico
2 colheres de chá de sal
140 ml de leite integral
4 gemas peneiradas

Modo de preparo:

Recheio:

Na panela coloque azeite o quanto baste, refogue o alho, a cebola e o tomate, depois de refogados, adicione o frango desfiado e misture bem. Faça uma cavidade no centro e acrescente meia xícara de leite com o caldo da galinha, deixe dissolver, envolva o frango, coloque a ervilha e a azeitona, misture e em meia xícara de leite dissolva 3 colheres de sopa cheia de farinha de trigo e inclua ao recheio. Deixe cozinhar rápido e reserve.

Para o preparo da massa:

Misture todos os secos (farinha de trigo, sal, queijo parmesão, açúcar, fermento) e 200g de manteiga com os dedos e envolva bem na farinha acrescentando o leite com as gemas para umedecer a massa. Cubra com filme plástico e leve à geladeira por 20 min. Depois desse tempo, abra metade da massa em uma forma de sua preferência. Coloque todo o recheio, temperatura ambiente, distribua o copo de requeijão e cubra com a outra metade da massa e pincele com gema e leve a assar.

Bom apetite!

Grano Duro

Petybon



Grano Duro
Petybon
Fettuccine

Grano Duro
Petybon

Penne

Grano Duro
Petybon

Fusilli

Grano Duro
Petybon

Grano Duro Integrati

Petybon

Spaghetti

rico em fibras



cozimento
10 min.
peso líquido
500g
Massa de Sêmola
de Trigo Durum

cozimento | peso líquido
10 min. | 500g
Massa de Sêmola
de Trigo Durum

MÃE DE BARRIGA OU
MÃE DE VIDA, MÃE DESDE
SEMPRE OU ESCOLHIDA...
OS TIPOS MUDAM,
MAS O AMOR NÃO.

*Feliz
Dia das
Mães*



Semifredo de Frutas Vermelhas

Ingredientes

Do creme:

1 Lata de leite condensado(395g)
300g de cream cheese
200 ml de creme de leite fresco gelado

Para calda:

1 pacote de 400g de frutas vermelhas(morango, amora, mirtilo e framboesa)
(Obs: Pode optar pelas mesmas frutas frescas)
1/2 xícara de açúcar
1 colher de sopa de sumo de limão

Modo de preparo:

Do creme:

Bata todos os ingredientes do creme em uma batedeira até ficar espesso. Coloque em uma forma retangular de silicone e leve ao freezer até congelar.

Da calda:

Leve as frutas em uma panela com o açúcar e o limão. Mexa devagar para não desmanchar completamente as frutas. Quando ficar em ponto semelhante a geleia, desliga.Deixar esfriar completamente antes de usar.

Para servir, retirar o Semifredo momentos antes de servir, pois por não ser um sorvete, derrete facilmente. Desenformar em um refratário e colocar sobre ele a calda e servir em seguida.



Márcia Soares

Mãe de Antônio, minha luz e força.
Nutricionista e apaixonada pela
gastronomia tradicional e funcional.
Vendo amor em forma de comida.



A Damapel,
juntinha de você e sua
família nos momentos
mais gostosos!



MAIZENA

cremo gema

Nutrido o caminho do bem!



Forte e gostoso como amor de mãe.



Clecineide Moura

Meu nome é Clecineide Campos Silva Moura, tenho 2 filhos, João Felipe de 14 anos e João Lucas de 3 anos. Sou muito feliz por ser mãe de 2 príncipes, me sinto muito abençoada por tê-los em minha vida!





Bobó de Camarão

Ingredientes:

500g de camarão
500g de aipim
1 pimentão verde
1 pimentão vermelho
1 tomate
1 cebola branca
1 cebola roxa
1 coentro
1 pimenta dedo de moça
3 dentes de alho
200ml de água
500ml de leite de coco
Tempero baiano (à gosto)
Sal (à gosto)
3 colheres de sopa de azeite de dendê
3 colheres de sopa de azeite de oliva

Modo de preparo:

Coloque o aipim para cozinhar em 200ml de água. Tempere o camarão com alho, sal e cominho. Bata o aipim no liquidificador junto à água do cozimento. Refogue todos os temperos picados no azeite e adicione o camarão, deixe por 5 minutos. Adicione o caldo do aipim, misture bem, e depois adicione 500ml de leite de coco, e por fim, 3 colheres de azeite de dendê. Deixe no fogo por 2 min. e está pronta para servir.

Bom apetite!

Cascata

Ingredientes

1 lata de leite condensado

550ml de leite de gado

4 ovos

2 colheres de sopa de amido de milho

4 colheres de sopa de chocolate em pó

3 colheres de sopa de açúcar

1 caixa de creme de leite

Modo de preparo:

Adicione a lata de leite condensado, 300ml de leite de gado, 4 gemas, 1 colher de sopa de amido de milho a uma panela e leve ao fogo baixo até engrossar. Despeje em um refratário e reserve. Em seguida, misture 250ml de leite de gado, o chocolate em pó, 2 colheres de açúcar e uma colher de amido de milho até engrossar e adicione ao creme do refratário. Bata as claras em neve, adicione 8 colheres de açúcar e misture até formar uma mistura homogênea, acrescente o creme de leite e misture. Por fim, adicione essa mistura ao refratário por cima do chocolate e leve ao freezer.



Mara Rúbia

Me chamo Mara Rúbia tenho cinco filhos adoráveis Ana Carolina, Marana, Layla, Aládio Neto e Pablo. Minha receita marcou a infância de todos os meus filhos, receita passada da minha mãe que morava em outra cidade, para mim. Uma receita que dava aquele gostinho da matar a saudade.



COMPRE E
RECEBA AS
SUAS COMPRAS
NA **COMODIDADE**
DO SEU LAR >



PEÇA PELO

ifood



ACESSE

gruposaoroque.com/saoroquemais



**Almond
Breeze**

Vem descobrir!



*Deleite-se
com o seu
novo creme
sem leite.*



**Experimente
essa novidade**

Feito com amêndoas da Califórnia.



Sopa Paraguay

Ingredientes:

500g de flocão de milho
1,100kg de queijo parmesão ou mussarela ralado
4 cebolas grandes
200g de manteiga
Óleo de soja
3L de leite
6 ovos

Modo de preparo:

Reserve todo o flocão em uma vasilha. Em uma panela, adicione as cebolas cortadas em rodela, adicione a manteiga e o óleo até cobrir a cebola, deixa ferver até a cebola ficar transparente, em seguida, adicione 1l de leite e deixe ferver mais um pouco.

Despeje a mistura em ponto de fervura sobre o flocão de milho, adicione mais 1l de leite e espere a massa esfriar bem. Em uma vasilha, bata ovos, e despeje sobre a massa já fria, mexa bem. Em seguida adicione 1kg de queijo. Coloque essa massa numa forma untada com manteiga e adicione 100g de queijo por cima da massa. Asse por 40 a 50 minutos a 240° num forno pré-aquecido a 180°.

Kelma

Olá! Meu nome é Kelma, tenho 41 anos, sou mãe, empreendedora, moro em Feira de Santana há seis anos e casada há 18 anos. A receita que quero compartilhar com vocês tem uma história significativa em minha vida, pois, é uma receita que está na geração da minha família e que meus filhos adoram!



Torta Gelada de Chocolate

Ingredientes

- 02 caixas de creme cheese. (150 gr.)
- 02 pacotes de biscoito wafer chocolate
- 02 latas de creme de leite sem soro.
- 01 lata de leite condensado.
- 400g de chocolate em barra meio amargo.
- 01 pacote de gelatina sem sabor.
- 01 pacote de morangos frescos (à gosto)
- 03 ovos.

Modo de preparo:

Triture o biscoito no liquidificador até ficar em ponto de farofa. Adicione 1/2 colher de manteiga ou margarina ao biscoito triturado. Coloque esta massa em uma forma de sua preferencia. Descanse a massa na geladeira. Na batedeira, adicione creme de leite, creme cheese, leite condensado e bata durante 04 min. Acrescente 250g de chocolate meio amargo derretido e uma colher de sopa da gelatina sem sabor dissolvida. Bata por mais um minuto.

Mousse de chocolate: bata os ovos em neve, acrescente a caixa de creme de leite e 200g de chocolate meio amargo. Misture tudo com o batedor fue levemente. Acrescente o primeiro recheio a massa de wafer, deixe descansar 30 minutos na geladeira. Após os 30 min acrescente o mousse de chocolate, decore com os morangos e estará pronto para servir.



Doraci

Me chamo Doraci da Silva, tenho 52 anos, sou casada e tenho um filho de coração. Essa receita foi uma criação minha que fazia todo ano no aniversário dele, e por mais que eu não esteja mais trabalhando lá, todo ano faço uma torta para mandar pra ele no aniversário. Não sou mãe, mas sou filha de uma mulher maravilhosa, a pessoa mais preciosa do mundo pra mim.





Strogonoff Funcional

Ingredientes:

300g de cogumelos Paris cortados em lâminas

300g de palmito em conserva

200ml de molho de tomate da sua preferência

150g de requeijão zero lactose

6 colheres de sopa de cebola picadinha

4 colheres de sopa de azeite

2 colheres de sopa de limão siciliano

1 colher de café de pasta de alho

1 pitada de cúrcuma

1 pitada de curry

Sal marinho a gosto

Modo de preparo:

Prepare o molho de tomate e reserve. Em uma panela faça um refogado de azeite, cebola, o limão siciliano e uma colher de chá de pastinha de alho, adicione o cogumelo paris e o palmito. Adicione o molho de tomate e o requeijão zero lactose, acerte o sal e finalize com o curry e a cúrcuma.

Renata Carvalho

Sou Renata Carvalho, mãe de Fernanda e Eduardo, formada em Administração Hospitalar. Adoro cozinhar desde pequena, a comida mais fresca e feita em casa é a melhor.





**VAMOS TEMPERAR
DE VERDADE?**





Ficha Técnica

Parceiros: Piracanjuba, Yoki, M. Dias Branco, Sococo, Select Horti, Gujão Alimentos, Regina, Damapel, J. Macêdo e Unilever.

Agência de Publicidade: Belisca Agência

Impressão: Tonny's Impressos

Tiragem: 3.000 exemplares

Não é permitido copiar parcialmente ou totalmente a presente obra, conforme prevê o artigo 29, incluso I, da Lei 9.610/1998.

Feira de Santana, Maio/2021.





AV. DE CONTORNO | CASTRO ALVES | FRAGA MAIA | ARTÊMIA

75 99272-1818 

 **Atacadão São Roque**

 **@atacadaosaoroque**

 **Atacadão São Roque**